食から喜びと笑顔を未来へ

堂々。

スチームコンベクションオーブン

CSWH SERIES

Concierge

さらに進化し、新たな機能を搭載して、新生CSWHシリーズ、完成。

Concierge

コンシェルジュがさらに使いやすく

7インチのタッチパネル大型カラー液晶パネルを搭載しました。コメットカトウのオリジナル250メニューを登録した「おまかせ調理モード」と簡単操作で調理ができる「マニュアル調理モード」を搭載しています。

Automatic Operation Washing

全自動洗浄機能を搭載

循環方式の全自動洗浄機能を新搭載しました。洗剤とリンス剤をセットすれば、庫内の洗浄・リンス・乾燥とボイラーのブロー・リンスを全自動でおこないます。

洗剤とリンス剤は安心安全を最優先に開発した専用品です。洗剤は洗浄能力を確保しつつ、ドアガスケットやパッキン類への影響を最小限に抑制しました。リンス剤は食品添加物を原料とし、作業をする方と食事をする方の安全と健康をお守りします。

Hybrid

「蒸気発生器」＋「インジェクション」のハイブリッド

蒸気発生器内の水が沸騰するまで、インジェクションがアシストし蒸気を発生させます。素早い立ち上がり性能で調理効率をアップさせます。当社CSI2シリーズ(I.P.インジェクションシステム)搭載の特許取得水拡散板付庫内ファンを搭載しています。(スチームモード100℃～150℃設定で、蒸気発生器内の湯温が85℃以下で動作します。)

さらに美味しく、迷わず、そして自由に！

Concierge

おまかせ調理

コメットカトウのオリジナル250メニューを画像付きで、登録済み。液晶画面を見ながらのタッチ&ダイヤル操作で簡単にメニュー検索できます。専用のiPadアプリやPCソフトを用いれば、お客様が作成した加熱レシピも画面付で最大999メニューまで登録可能です。「お気に入り」や「調理履歴」からの検索もできます。

マニュアル調理

従来のCSVシリーズと同様に簡単な設定でマニュアル操作も可能です。マルチタイマー機能（3タイマー）、HACCPモード、スチームエコモードなど、数々の機能をなど搭載。また、運転を停止せずに調理モード（ホット⇔コンビ⇔スチーム）の変更が可能になりました。

調理データの作成はマルチ対応

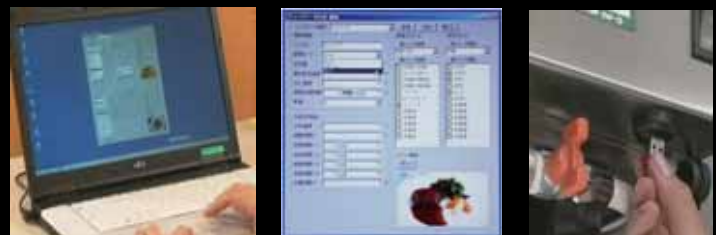
メニューの作成は、iPad専用アプリ「RCPEditor」とパソコン(ウィンドウズ)用ソフト「RCPEditorPC版」のマルチ対応です。

アールシーピーエディタ
RCPEditor

コンシェルジュの調理レシピ（加熱条件、カテゴリー、料理画像など）を管理編集するiPad用アプリです。RCPEditorで作成編集したデータはiPadから無線LANを経由しコンシェルジュに転送することができます。場所を選ばず、ちょっと空いた時間にできるお客様のレシピ作りを応援いたします。

様々なカスタマイズ機能

自由にジャンル分けして、メニュー登録をおこなうことができます。お肉料理、お魚料理といった食材別や、朝食・昼食・夕食別、和食・洋食・中華といったジャンル別、焼き物・煮物・蒸し物といった調理法別、北海道・東北・関東…といったエリア別など専用ソフトで自由に書き換えることが可能です。

レシピデータはUSBメモリーに収納

専用ソフトで作成した、レシピデータはUSBメモリーに記憶させます。メニュー変更時はUSBメモリーを差し替えるだけで完了します。USBメモリーはコンシェルジュ本体に差し込みます。

多段同時調理機能

複数の料理を同時に調理できます。キーレシピ（基準になる料理）を決定し、同時調理するレシピを選んでください。調理の進行状況をパネルに表示。各調理時間はコンシェルジュが自動的に補正します。

調理時間自動補正機能

コントローラが調理開始後の庫内温度を監視し、調理量が多いと判断した時は自動で調理時間を延長します。少量調理した時と仕上がりが同じようにする機能です。補正の強弱は「RCPEditor」で自由に設定可能です。

調理開始時に時間補正「あり」「なし」を選択します。

ダンパー機能

ホットモード時ダンパーを開閉することができます。*

＊スチームモード時は開きません。コンビモード時は自動制御します。

手動加湿機能

ホットモード時手動加湿キーで一時的に加湿することができます。

＊設定温度100℃～300℃で動作します。

クーリング機能

庫内を冷却するクーリング機能を搭載しています。水を拡散しながら冷却する「水拡散冷却機能」*も新搭載。ドアを閉めた状態での冷却も可能です。クーリング温度は任意で設定でき、自動的に停止する省エネ設計です。

＊庫内温度200℃以下にて有効

Quality フルモデルチェンジでさらに進化したCOMETクオリティ

ラックレール

1.レールの上下にスリットをいれました。水切れ性能が向上し、洗浄時の洗い残りも防止します。
2.ラックレールに段数表示をしました。マルチタイマー機能や多段同時調理機能を使用する時に便利な表示です。
3.最下部にドレンパン用のラックレールを設けました。

ワンアクションハンドル

1.開閉性の良いワンアクションハンドルを採用しました。左右どちらでも動作します。
2.ドアを軽量化し、さらに操作性が向上しました。

（従来機比25%軽量化。CSV-G10（22kg）CSWH-GW101(16.6kg)との比較）

庫内構造

1.ドアガスケット取り付け部に勾配（5°）を設け水溜まりを防止します。ホットモード時の蒸気発生やガスケットの汚れを防ぎます。

2.庫内コーナー部のR（12R～90R）を大きくし、熱風の循環が向上しました。

（従来機 CSVシリーズは8R）

庫内視認性

1.ドアガラスの開口面積を大きくしました。

（従来機比40%アップ。CSV-G10とCSWH-GW101との比較）

2.庫内側面に10段式は3個、6段式は2個庫内灯を装備しました。上段から下段まで庫内を均一に照らします。

Models:CSWH-GW（ガス式）2015年1月発売予定

外形寸法 Dimensions：W870×D780×H1000（mm）　外形寸法 Dimensions：W870×D780×H1230（mm）

型 式 Model No.	ガス消費量 Gas Input		電気消費量 Electric Supply	ガス接続口径 Gas Conn	給水接続口径 Water Conn	排水口径 Drain	定 価 List Price
	13Aガス Natural Gas	LPガス LPG					
CSWH-GW61	27.9kW(24,000kcal/h)	27.9kW(2.0kg/h)	100V/400W	15A	15A	40A	¥2,000,000（税別）
CSWH-GW101	29.1kW(25,000kcal/h)	29.1kW(2.08kg/h)	100V/1000W	20A	15A	40A	¥2,550,000（税別）

※水圧 0.1Mpa～0.75Mpaでご使用ください。※対応ガス種、LPG・13A・12A。その他のガス種はお問い合わせください。※給水装置認証仕様もございます。

Models:CSWH-EW（電気式）2015年1月発売予定

外形寸法 Dimensions：W870×D780×H900（mm）　外形寸法 Dimensions：W870×D780×H1130（mm）

型 式 Model No.	電気消費量 Electric Supply	ブレーカ容量 Fuse Protection	ガス接続口径 Gas Conn	給水接続口径 Water Conn	排水口径 Drain	定 価 List Price
CSWH-EW61	3P200V/11.5kW	40A	15A	15A	40A	¥1,900,000（税別）
CSWH-EW101	3P200V/19.0kW	75A	15A	15A	40A	¥2,450,000（税別）

※水圧 0.1Mpa～0.75Mpaでご使用ください。※漏電しゃ断器は高周波対応品をご使用ください。※給水装置認証仕様もございます。

標準付属品

液体洗剤（コメットタフナーA 500ml）
液体洗剤用スプレー
専用軟水器（CN-4000）
オープン手袋（布製、耐熱温度232℃）

×25

専用固形洗剤
（コメットタフナータブレット 25個）

×10

専用粉末リンス剤
（コメットタフナーリンスアップ 10個）

オプション品

コメットタフナータブレット

全自動洗浄用の
専用固形洗剤です。

コメットタフナーリンスアップ

全自動洗浄用の
専用粉末リンス剤です。

コメットタフナーA

4kg×2

専用液体洗剤です。
スポット汚れにご使用ください。

軟水器カートリッジ（CN-4000C）

専用軟水器（CN-4000）用カートリッジです。定期的に交換してください。ご用命、お問い合わせは、販売店か最寄りの営業所までご連絡ください。

スタンド（6段式・10段式共用）

スタンダード ¥166,000（税別）

A仕様 ¥194,000（税別）

B仕様 ¥209,000（税別）

C仕様 ¥317,000（税別）

D仕様 ¥274,000（税別）

※スタンドには軟水器は付属しません。軟水器はスチームコンベクションの付属品です。画像の軟水器はイメージ画像です。

ホテルパン（1/1サイズ）

ホテルパン
530×325mm
（深さ25、65、100mm 等）
焼き物には25mm、煮物には65mm

ノンスティックホテルパン
530×325mm
（深さ25、35、65mm 等）

穴あきホテルパン
530×325mm
（深さ35、65、100mm 等）

棚網
530×325mm
1/1ホテルパンよりも小さいテンパンを使用する場合に必要。

焼き網
460×255mm
焼き魚のときに使用。
ホテルパンの中に敷いて使います。

グリルグリッド
食材からの油分、水分が下に落ちます。
冷凍食材の加熱にも適しています。

フライグリッド
グリル、ローストなどの様々な用途に使用できます。

ベーキングシート
料理をカリッとしたキツネ色に仕上げたい時に最適です。

ポテトベイカー
じゃがいもを簡単にふっくらと仕上げます。

エナメルホテルパン
530×325mm
（深さ20、40、60、90mm）
スチームコンベクション用に開発された万能焼皿です。エナメルコーティングされ、洗浄も簡単に行えます。

● FOODIE
1:plus

「フーディアイプラス」はコメットカトウの最新機種が常時展示してある体験・体感型ショールームです。調理のテストやセミナー各種が行えます。是非ご来場ください。
お問い合わせは東京支店までお願いいたします。

安全に関するご注意

- ご使用の前に必ず「取扱説明書」をよく読んで正しくお使いください。
  特にアルバイト・パート・新入社員が機器を取り扱う場合にも警告・注意事項をよく理解し遵守してください。
- 設置工事は「設置・工事説明編」をよく読んで必ず指定された工事を行なってください。
  又ガス工事・電気工事は専門業者にご依頼ください。
- 設置につきましては消防法、火災予防条例等の法令に従ってください。
- 火災の原因となる燃えやすいものの近くに設置しないでください。
- 使用中や使用直後は器具が高温になっていますのでやけどに充分注意し、指定の箇所以外は触れないようにしてください。
- 使用中は機器から離れないでください。
- 使用中は給気と換気に注意し、必ず換気ファンを回してください。
  換気ファンを回さなかったり、不充分な風量の換気では一酸化炭素中毒死事故のおそれがあります。
- 業務用です。家庭用としては使用できません。

株式会社コメットカトウ　http://www.cometkato.co.jp

COMET KATO MFG.CO.,LTD. I-9,Kabutoshinden,Sobuecho,Inazawa-shi,Aichipref,Japan

札幌営業所　〒062-0055 札幌市豊平区月寒東5条7-5-16 フロンティア57 1階
TEL(011)855-3311　FAX(011)855-6641
仙台営業所　〒981-3121 仙台市泉区上谷刈3-6-25 カヤバプラザ弐番館 201号
TEL(022)218-5350　FAX(022)218-5351
東京支店　〒171-0021 東京都豊島区西池袋5-13-13 東都自動車ビルヂング 2階
[営業]TEL(03)5950-5351 [サービス]TEL(03)5950-5367　FAX(03)5950-3309
横浜営業所　〒220-0024 横浜市西区西平沼町3-10 飯村ビル 3階
TEL(045)316-4295　FAX(045)316-4297
長野営業所　〒380-0917 長野市大字稲葉南俣2494-1
TEL(026)227-4880　FAX(026)227-4118
名古屋支店　〒454-0005 名古屋市中川区西日置町9-109
[営業]TEL(052)361-2741 [サービス]TEL(052)361-0302　FAX(052)361-0877
北陸営業所　〒920-0022 金沢市北安江3-6-6 メッセヤスダビル 102号
TEL(076)224-8866　FAX(076)224-9088
大阪営業所　〒577-0012 東大阪市長田東3-3-32 東洋交易ビル 5階
[営業]TEL(06)4309-0128 [サービス]TEL(06)4309-0158　FAX(06)4309-0138
広島営業所　〒730-0803 広島市中区広瀬北町4-13 リバーサイドコーポ広瀬 1階
TEL(082)235-2112　FAX(082)235-2113
四国営業所　〒761-0431 高松市小村町115-1 ニューマリッチふれんど 103号
TEL(087)840-3261　FAX(087)840-3263
九州営業所　〒812-0006 福岡市博多区上牟田1-3-1
TEL(092)441-4035　FAX(092)441-4036
祖父江工場　〒495-8517 愛知県稲沢市祖父江町甲新田イ一9
TEL(0587)97-8441　FAX(0587)97-8448

製品に関する問い合わせは、最寄りの支店・営業所にお願い致します。

■お求めご相談は…

※2015年1月発売予定。
※このカタログに掲載の仕様及び外観を改善のため、発売時に変更することがありますので、ご承知ください。
※このカタログに掲載の価格は2014年11月現在の価格です。
また、配送費、設置費等は含まれておりません。

2014年11月
10000